

ARANCINI DI RISO CON CARNE E PISELLI (dosi per 6 persone)

gr. 500 di riso - gr. 400 di carne tritata - gr. 400 di piselli freschi - 2 uova -
gr. 100 formaggio pecorino o [Grana Padano](#), gr. 500 pomodori da salsa - 1
gambo di sedano
- 1 mazzetto di prezzemolo - mezza cipolla - pane grattato, olio, sale,
pepe.È

Lavate il prezzemolo ed il sedano, tritateli finemente assieme alla cipolla,
mettete tutto in un tegame con un filo d'olio, la carne tritata, ed il sale
necessario.

Fate rosolare almeno per dieci minuti poi mettete i piselli (vanno bene
anche quelli in scatola, o surgelati), e fate cuocere a fuoco lento
mescolando spesso, finche' il tutto e' quasi denso.

Pepate a piacere.

Lessate il riso in una pentola con abbondante acqua salata; sgocciolatelo al
dente e lasciatelo raffreddare per almeno cinque minuti; mescolatelo quindi
con le uova ed un cucchiaino di farina bianca e lasciatelo riposare ancora per
altri cinque minuti.

Agiungete il formaggio pecorino o il [Grana Padano](#) e amaggamate e fate
poi delle palle della misura di un'arancia media, bucatele con il cucchiaino e
mettete il ragu' preparato, coprite e passate nel pane grattugiato.

Friggete gli arancini in una padella con olio ben caldo e quando sono ben
colorati

asciugateli appoggiandoli su carta da cucina e serviteli poi ben caldi.